

Bruschetta med grillet nektarin og burrata

Opskrift til 3 madder

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- Flutes eller de brød du ønsker, f.eks. franskbrød
- 1 kugle burrata
- 70 g parmaskinke
- 1 nektarin
- en lille håndfuld frisk basilikum
- salt og peber

Sådan gør du

1. Rist dine brød, gerne på en grillepande i lidt smør eller i et paninijern, så det får fine grillstriber (en brødrister eller en tur i ovnen kan dog også sagtens gøre det)
2. Skær din nektarin i både og grill også disse på en grillepande eller i et paninijern.
3. Åbn din pakke med burrata og dræn vandet.
4. Skær dit skinke ud i minde stykker (så er det nemmere at spise) og hak også basilikum lidt.
5. Del din burrata i 3, så du får lidt ost på hver skive brød
6. Kom så de grillede skiver nektarin på, parmaskinken og det friske basilikum
7. Drys lidt salt og peber og spis med det samme